

# Herzlich Willkommen im

Gasthaus  
„Zum Dorfkrug“  
... einfach gut



Liebe Gäste, wir begrüßen Sie herzlich in unserem Landgasthaus.

Unser Betrieb wird in 13. Generation von der Familie geführt und hat seit 1670 durchgängig eine Schankgenehmigung.

Wir verwenden regionale und saisonale Produkte für unsere Speisen, die wir liebevoll nach alten Hausrezepten und vieles in Handarbeit herstellen.

Neben der Gastronomie ist unsere große Leidenschaft die Natur. Mit Nachhaltigkeit bewirtschaften und bejagen wir unseren eigenen Wald, so können wir Ihnen frisches Wildfleisch anbieten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!  
Sylvia & Manfred Otte mit Team

---

Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal!

# Hausgemachte Suppen

---

## **Niedersächsische Hochzeitssuppe**

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Spargel, kleine Fleischklößchen, Suppengemüse und Nudeln

€ 7,00

## **Zwiebelsuppe**

mit Käse überbacken

€ 6,00

# Salate

---

Weißkraut, Karotten, Gurken und Wachsbohnen nach altem Familienrezept angemacht

## **Kleiner Beilagen Salat**

Blattsalat mit hausgemachten Salaten und Tomate

€ 5,00

## **Haussalat**

Blattsalat mit hausgemachten Salaten, Tomaten und Ei

€ 7,50

# Kleinigkeiten

---

## **Curry-Wurst**

Wurst\* nach Bockwurst Art mit Pommes und hausgemachtem Ketchup

€ 8,50

## **Bauernfrühstück mit Hirschschinken**

Omelette mit Hirschschinken\*, Bratkartoffeln und kleiner Salatgarnitur

€ 13,50

## **Kartoffel - Wedges**

mit Sour Cream

€ 7,00

## **Rohmilchkäseauswahl vom Hof Wrogemann**

mit frischem Heidebrot, Feigensenf und frischen Früchten

€ 13,00

\*enthält Nitritpökelsalz

## **K I N D E R E C K E**

### **Chicken Nuggets mit Pommes**

dazu Ketchup und Mayonnaise

€ 5,50

### **Kinderschnitzel**

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen-Möhren Gemüse und Pommes

€ 7,00

# Wild aus heimischer Jagd

---

## Heidjer Brett

€ 13,50

Hirschschinken\*, Wildmettwurst und Rohmilchkäse\*\* fein garniert,  
dazu frisches Heidebrot und ein kleiner Salatteller

## Wildcurry-Wurst

€ 10,00

Wildbret-Wurst\* nach Bockwurst Art mit Pommes,  
hausgemachtem Ketchup und Preiselbeeren

## Wildpfannenschlag

€ 15,00

Heideknipp in der Pfanne gebraten, serviert mit sauren Gurken,  
Bratkartoffeln und Preiselbeeren

## Sauerfleisch nach Hausrezept

€ 16,00

Hausgemachtes Wildschweinsauerfleisch mit Bratkartoffeln, Krautsalat  
und Remoulade

\*enthält Nitritpökelsalz

\*\*vom Hof Wrogemann



# Schnitzel, Steak & Burger

---

## **Hawaii Schnitzel**

paniertes Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken

€ 19,50

## **Jäger Schnitzel**

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Champignonsauce

€ 18,50

## **Hamburger Schnitzel**

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit zwei Spiegeleiern, dazu gewürfelte saure Gurken und Schinken

€ 20,50

Bitte wählen Sie zu Ihrem Schnitzelgericht eine unserer Beilagen:

- **Oftes hausgemachte Krokette**
- **Pommes**
- **Bratkartoffeln**

## **Rumpsteak**

ca. 220g Steak vom Roastbeef, medium gebraten, mit kleinem Fettrand, Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln, dazu Kräuterbutter

€ 27,00

## **Pfeffer Steak**

ca. 220g Steak vom Roastbeef, medium gebraten, mit kleinem Fettrand, geschmorten Zwiebeln, dazu Pommes und Pfeffersauce

€ 27,00

## **Vegetarischer Burger mit Pommes**

Briochebrötchen, hausgemachter Gemüse-Patty, Käse, Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate, Remouladensauce und Preiselbeeren

€ 18,00

## **Wildburger mit Pommes**

Briochebrötchen, Wildschwein-Patty, Käse, Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate, Remouladensauce und Preiselbeeren

€ 18,00

## **Pulled Boar Burger mit Wedges**

Briochebrötchen, gezupftes Wildschweinfleisch, Zwiebelmarmelade, Krautsalat, BBQ-Sauce, Tomate, Käse

€ 18,00

# Dessert

---

## Rohmilcheis vom Hof Wrogemann

€ 2,50

Eine Kugel Eis nach Wahl

**Vanille**  
**Schokolade**  
**Stracciatella**  
**Cookies**  
**Haselnuss**  
**Blaubeere**

### Auf Wunsch servieren wir Ihnen unser Eis

mit Sahne

zzgl. € 1,50

mit Eierlikör

zzgl. € 1,60

mit Schokoladensauce

zzgl. € 1,00

### Empfehlung zum Dessert

Tasse Kaffee	€ 2,30	Kännchen Kaffee	€ 4,60
Espresso	€ 2,50	Dop. Espresso	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,00	Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,20	Heiße Schokolade mit Sahne	€ 5,00

# Getränke

---

## Alkoholfreie Getränke

Stilles Wasser	0,33 l	€ 3,50
Mineralwasser	0,75 l	€ 6,50
Mineralco Tafelwasser	0,3 l	€ 3,00
<b>Sinalco</b>	0,3 l	€ 3,00
Cola (*,***),		
Cola light (*,***,****),		
Zitrone,		
Orange (**),		
Spezie (*,***)		
Bitter Lemon (**)	0,2 l	€ 2,70
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,50
Orangensaft	0,2 l	€ 2,50
Roter Traubensaft	0,2 l	€ 2,50
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 2,50

<b>Lütts Landlust Schorle</b>	0,33 l	€ 3,50
Apfel, Holunder, Rote Früchte, Rhabarber, Birne		

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,30
Kännchen Kaffee	€ 4,60
Espresso	€ 2,50
Dop. Espresso	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,20
Glas Tee	€ 2,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 5,00

## **Bier**

Veltins Pilsener	0,2 l	€ 2,00
Veltins Pilsener	0,3 l	€ 3,00
Veltins Pilsener	0,4 l	€ 4,00
Grevensteiner	0,3 l	€ 3,00
Maisel`s Hefeweizen	0,3 l	€ 3,00
Maisel`s Hefeweizen	0,5 l	€ 5,00
Alsterwasser	0,3 l	€ 3,00
Alsterwasser	0,4 l	€ 4,00
Maisel`s Alkoholfrei	0,5 l	€ 5,00
Veltins Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30

## **Obstbrände**

Marille	2 cl 34%vol.	€ 2,20
Obstler	2 cl 38%vol.	€ 2,30
Himbeergeist	2 cl 42%vol.	€ 2,50
Williamsbirne	2 cl 40%vol.	€ 2,50

## **Regionale Schnäpse**

„Kroiger-Schluck“	2 cl 35%vol.	€ 2,00
Heidegeist	2 cl 50%vol.	€ 2,30
Ratzeputz	2 cl 58%vol.	€ 2,50
108er	2 cl	€ 2,30
Jamingo	2 cl 52%vol.	€ 2,50

## **Spirituosen**

Mackenstedter Kirsche	2 cl 15%vol.	
Korn	2 cl 32%vol.	€ 2,00
Jägermeister	2 cl 35%vol.	€ 2,20
Weinbrand	2 cl 38%vol.	€ 2,30
Maltaser	2 cl 40%vol.	€ 2,30
Jubiläums Aquavit	2 cl 45%vol.	€ 2,50
Linie Aquavit	2 cl 45%vol.	€ 2,50
Rum	2 cl 40%vol.	€ 2,00